

Wiener Maronisuppe mit Wiener Schnecken

Zutaten: für 2-3 Personen

1 Glas Wiener Schnecken im Fond (24 Stk)
1 Zwiebel
250 g Maroni gebraten und geschält
500 ml Gemüsefond
4cl Weißwein
Salz & Pfeffer
Olivenöl
Obers

Zubereitung:

Für die Maronisuppe Zwiebel fein hacken und im heißen Olivenöl glasig andünsten. Die Maroni dazu geben und kurz mit sautieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond zum aufgießen verwenden und ca. 8 Minuten köcheln lassen, bis die Maroni weich sind.

6 Stück schöne Maroni aus der Suppe holen und zur Seite stellen. Einen Schuss Obers in die Suppe geben und den Rest mit dem Mixstab pürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die 6 Maroni in kleine Würfel schneiden.

Die Weinbergschnecken etwas mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in Olivenöl anbraten. Maroni und Schnecken nun in die fertige Suppe geben und je nach Belieben noch eine Obershaube auf die Suppe geben beim Anrichten.

Rezept Dominik Hayduck